

ÉMETTEUR : INTERFEL / IDFEL Val de Loire

DESTINATAIRE :

- Familles d'Interfel
- Centrales d'achat GMS (GMS et restauration collective)
- Comités de pilotage des MIN
- Chefs de rayon GMS
- Détaillants

OBJET : **Mise en avant du produit Echalion**

L'échalion, variété d'oignon proche de l'échalote, est habituellement utilisé en restauration hors domicile. Avec la fermeture des restaurants dans le cadre de la crise sanitaire, les producteurs d'échalion sollicitent le soutien des différents circuits de distribution pour proposer ce produit aux consommateurs.

La France produit entre 12 et 15 000 tonnes d'échalion, la production est très majoritairement concentrée en Poitou et Centre Val de Loire.

Avec sa couleur satinée « cuivre rosé » caractéristique et un goût moins puissant que l'oignon, l'échalion est un produit original à proposer aux amateurs de condiments.



L'échalion est disponible sur le marché. Réservez-lui une place sur vos étals !

Contact :

Hugues Decrombecque

IDFEL

06.70.33.99.78

hdecrombecque@valdeloire-fel.org